



# IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 36 vom 01.09.2025 bis 07.09.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	geröstete Grießsuppe <sup>a1,i</sup> ***** Bohnensalat <sup>1,4</sup> ***** Paniertes Schweineschnitzel <sup>a1</sup> mit Zitronenspalte Bratensauce <sup>a1,i</sup> und Petersilienkartoffeln ***** Obst	Karottencremesuppe <sup>a1,g,i</sup> ***** Geflügel Köttbular <sup>3,a1,c,g</sup> (Hackfleischbällchen) Rahmsauce <sup>9,i</sup> mit Erbsen-Karotten- Gemüse und Hörnle <sup>a1,c</sup> ***** Schoko Pudding mit Sahne <sup>9</sup>	Kohlrabicremesuppe <sup>a1,g,i</sup> ***** Endiviensalat mit Vinaigrette <sup>1,4,j</sup> ***** Käsespätzle <sup>a1,c</sup> mit Schinkenstreifen <sup>2,3,8,12</sup> und Röstzwiebeln ***** Obst	Kürbiscremesuppe <sup>a1,i,g</sup> ***** Chicken Nuggets <sup>8,a1</sup> mit Süß-saurer Sauce <sup>2,5,i</sup> Asia-Gemüse <sup>f</sup> und Reis ***** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Zucchinirahmsuppe <sup>a1,g,i</sup> ***** Seefisch paniert <sup>a1,d</sup> Mit Kartoffel-Gurken- Salat <sup>1,4,j</sup> ***** Obst	Bunter Gemüseintopf <sup>f</sup> mit Rindfleisch und Kartoffeln ***** Milchreis <sup>9</sup>	Kraftbrühe mit Flädle <sup>a1,c,g</sup> ***** Rindfleisch „Stroganoff“ <sup>g,i,a1</sup> mit Leipziger Allerlei und Kroketten <sup>9</sup> ***** Schoko Mousse <sup>9</sup>
<b>Menü 2</b>	geröstete Grießsuppe <sup>a1,i</sup> ***** Bohnensalat <sup>1,4</sup> ***** Veget. Käseschnitzel <sup>a1,a4,c,g</sup> mit Bratensauce <sup>a1,i</sup> und Petersilienkartoffeln ***** Obst	Karottencremesuppe <sup>a1,g,i</sup> ***** Marillenknoedel <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesauce <sup>1,g</sup> ***** Schoko Pudding mit Sahne <sup>9</sup>	Kohlrabicremesuppe <sup>a1,g,i</sup> ***** Endiviensalat mit Vinaigrette <sup>1,4,j</sup> ***** Käsespätzle <sup>a1,c</sup> mit Röstzwiebeln ***** Obst	Kürbiscremesuppe <sup>a1,i,g</sup> ***** Gemüse Nuggets <sup>a1,g</sup> mit Süß-saurer Sauce <sup>2,5,i</sup> Asia-Gemüse <sup>f</sup> und Reis ***** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Zucchinirahmsuppe <sup>a1,g,i</sup> ***** Gemüsestrudel <sup>a1,g,k</sup> Mit Kartoffel-Gurken- Salat <sup>1,4,j</sup> ***** Obst	Bunter Gemüseintopf <sup>f</sup> mit Schnippelwurst <sup>1,c</sup> und Kartoffeln <sup>a1</sup> ***** Milchreis <sup>9</sup>	Kraftbrühe mit Flädle <sup>a1,c,g</sup> ***** Gemüsemedaillon <sup>a1,c,g</sup> mit Rahmgemüse <sup>g,a1</sup> und Kroketten <sup>9</sup> ***** Schoko Mousse <sup>9</sup>

**Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung**

Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen deklarationsfreien Würzmitteln.

**Zusatzstoffe**

- |                    |                              |                                      |   |                |                                     |             |
|--------------------|------------------------------|--------------------------------------|---|----------------|-------------------------------------|-------------|
| 1) mit Farbstoffen | 2) mit Konservierungsstoffen | 3) mit Antioxidationsmittel          | 4) mit Geschmacksverstärker                       | 5) Geschwefelt | 6) Geschwärzt                       | 7) Gewachst |
| 8) mit Phosphat    | 9) mit Süßungsmittel         | 10) enthält eine Phenylalanin Quelle | 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |                | 12) unter Schutzatmosphäre verpackt |             |

**Allergene**

- a)** Gluten haltige Getreide (a1= Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer)    
 **b)** Krebstier    
 **c)** Eier    
 **d)** Fische    
 **e)** Erdnüsse    
 **f)** Sojabohnen    
 **g)** Milch  
  
**h)** Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekan Nüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse)  
  
**i)** Sellerie    
 **j)** Senf    
 **k)** Sesamsamen    
 **l)** Lupinen    
 **m)** Weichtiere    
 **n)** Schwefeldioxid und Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost  
 Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung

Wiechs : D.Mahl 07622/3904-70

Weil : S.Beha 07621 – 9777 29